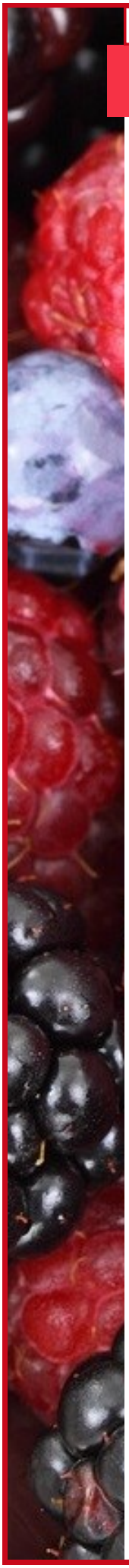
FRIEDBERGER GARTENBLÄTTLE

Rückblick und Vorschau auf Aktivitäten

Verein für Blumen- und Gartenfreunde Friedberg e.V.

Mit aktuellen Tipps rund um den Garten

September bis November 2024



herzlich willkommen

Grußwort des Vorstandsteams

Liebe Vereinsmitglieder und Gartenfreunde,

spannende Sommerwochen liegen hinter uns!
Aus sportlicher Sicht waren z.B. die Fußball-EM sowie die Olympiade geboten.

Auch das Wetter hielt einige Höhen und Tiefen für uns bereit:
So überraschte uns das schlimme Hochwasser im Juni, die Folgen spüren wir teilweise heute noch. Danach folgten viele traumhafte, fast zu heiße Tage.

Für unsere Pflanzen waren die starken Wetterschwankungen eine große Herausforderung. Viele von uns klagen über eine geringere Ernte, weil das Gemüse entweder durch den Starkregen nicht gewachsen ist oder durch die Hitze verbrannt ist. Hat es ein Pflänzchen doch geschafft, wurde es oft durch die Schnecken verputzt.
Lassen Sie uns trotzdem nicht verzagen! Es gibt auch Gewinner in diesem Sommer:
Zum Beispiel gab es überdurchschnittlich viele Kirschen und auch die Apfelernte fällt sehr gut aus!

In diesem Sommer war ich übrigens mit meinem Mann Klaus in Cornwall. Im Vorfeld hörten wir immer wieder „England – das wäre nichts für mich, da regnet es immer!“
Auch hier merkt man den Klimawandel: Wir hatten zwei Wochen lang keinen einzigen Tropfen Regen!
Cornwall lässt alle Gärtnerherzen höher schlagen. Es ist wunderschön grün und die gepflegten englischen Gärten sind eine Augenweide.
Haben Sie Interesse auf ein paar schöne Fotos? Wenn ja, können wir gerne im Winter einen kleinen Einblick in die schöne englische Landschaft geben.

Viel Vergnügen mit dem neuen Gartenblättle!

Herzliche Grüße im Namen des Vorstandsteams,
Ihre Claudia Schmid

Impressum und Copyright (Text und eigene Bilder) | Verein für Blumen- und Gartenfreunde Friedberg e.V.
www.gartenfreunde-friedberg.de | info@gartenfreunde-friedberg.de | 0821 / 664999
Vorstand | Bettina Deponte, Klaus Fischer, Andreas Deponte, Claudia Schmid | Asamstraße 7, 86316 Friedberg
VR 201498 | Registergericht Augsburg
Redaktion und Gestaltung Friedberger Gartenblättle | Claudia Schmid & Klaus Fischer
Hinweis: Gedruckt mit freundlicher Unterstützung von Kraus+Kless druck service

in eigener sache

Eintrag der Satzung und des Vorstandsteams im Vereinsregister

Die aufgrund der Bedenken des Rechtspflegers am Registergericht umgesetzten Änderungen im Neuentwurf der Vereinssatzung erforderten eine erneute Abstimmung in der außerordentlichen Mitgliederversammlung am 11. Juli. Die neue Satzung wurde einstimmig angenommen und fand nun auch die Zustimmung des Registergerichts, ebenso wie die bei dieser Versammlung wiederholte Wahl der Vereinsleitung. Seit 22. Juli sind unsere neue Satzung und das Vorstandsteam im Vereinsregister eingetragen.
Das gewählte Vorstandsteam entspricht dem, das wir im Frühlings-Gartenblättle im März vorgestellt haben.
Wir danken allen aktiv teilnehmenden Mitgliedern für die Unterstützung bei der Bewältigung dieser juristisch erforderlichen Aufgaben!

Mitmachaktion für die Winterausgabe unseres Gartenblättles

Im letzten Gartenblättle hatten wir aufgerufen, uns bis 15. November Fotos von bepflanzten Gefäßen oder Hochbeeten zu schicken, also z.B. Gemüse im Hochbeet oder Maurereimer, Hauswurz in Tassen, Blumen in Kannen oder Stiefeln und vieles mehr.
Die Mitmachaktionen sollen die Mitglieder in die Gestaltung unseres Gartenblättles einbinden und zu einem aktiven Vereinsleben beitragen. Leider ist die Resonanz relativ gering; sollte das daran liegen, dass die Übermittlung von Bildern (zu) schwierig ist, unterstützen wir gerne (es geht auch per WhatsApp: 01590 5359840)!

Unsere neue Gartenpflegerin

Erfolgreich geprüfte Gartenpfleger 2024

Nach einer mehrjährigen Ausbildung hat Claudia Schmid im Juli an der Gartenpflegerprüfung in Veitshöchheim teilgenommen. Nach einer schriftlichen Prüfung mit 250 Fragen zu Pflanzenerkennung, Bodenkunde und Düngung, Obstbau, Gemüsebau, Bestimmung von Schädlingen und Gartengestaltung konnte sie mit dem Vortrag „ Minigärten“ die Prüfer überzeugen. Im Anschluss wurden sieben praktische Themen geprüft, z.B. Veredelungstechniken, Erkennen von Pflanzenkrankheiten, Pflanzenbestimmung und Schädlingserkennung.

Claudia hat die Prüfung mit Bravour bestanden und wir freuen uns, mit ihr eine Dritte im „Bund der Gartenpfleger“ zu haben!

Adventsdeko-Tauschbörse

In diesem Jahr wollen wir das Adventsbasteln auch für eine Tauschaktion nutzen:
Kennen Sie das auch? Man hat seit Jahren die gleiche Weihnachtsdeko, eigentlich ist sie auch noch gut, aber irgendwie hat man sich daran abgesehen? Bringen Sie zum Adventsbasteln Ihre nicht mehr benötigten Kerzen, Christbaumkugeln, Sterne und andere Dekoartikel mit! Es wäre schön, wenn wir untereinander tauschen könnten und die Deko neue Besitzer findet.

was so alles bei uns los war

Sommerfest

Am 20. Juli trafen sich ca. 30 Mitglieder bei strahlendem Sonnenschein beim Goldsteinhof.

Es gab wieder eine große Auswahl an Kuchen und Gebäck.

Vielen Dank an dieser Stelle an alle fleißigen Bäckerinnen!

Als Schmankerl des Sommerfest hielt Kariene Eikelmann einen interessanten Vortrag zum Thema „Hausapotheke aus der Natur“
Die Kräuterexpertin nahm die Gäste mit auf eine wunderbare Reise durch die Kräuterwelt.

was so alles bei uns los war

Ausflug zu Otti‘s Holunderhof

Am 8. Juni trafen sich 29 Mitglieder trotz angekündigtem starken Regen bei Ottis Holunderhof in Burgstall.

Nach einer herzlichen Begrüßung durch Otti Näßl gab es Kaffee und Erdbeerkuchen mit Holundersahne.

Frau Näßl erzählte viel Wissenswertes über die unterschiedlichsten Anwendungsmöglichkeiten des Holunders. So hat Holunder u.a. eine entzündungshemmende Wirkung, regt die Nierentätigkeit an und wirkt beruhigend bei Schlafstörungen.

Von Holunder kann man die Blüten verwenden, z.B. um Sirup oder Bowle, Schorle oder Salatdressing herzustellen. Die Blüten schmecken hervorragend als Tee oder als Panade für Fleischgerichte. Auch zu süßen Küchle und Kuchen passen die zarten weißen Blüten.

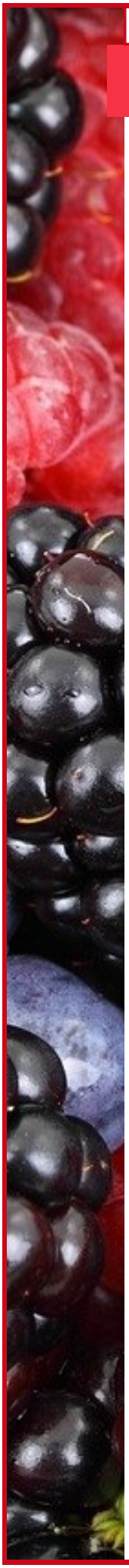
Die Holunderbeeren sind wahre Vitamin C Booster und liefern viel Folsäure. Sie können zu Saft verarbeitet vorbeugend in der Erkältungszeit getrunken werden und stärken das Immunsystem.

Die Blätter eigenen sich für Wundauflagen, Stiche und kleinere Verletzungen.

Holunderäste werden sehr gerne von Insekten angenommen, weil das Mark sehr weich ist. Wildbienen nützen Holunderstängel sehr gerne als Brutröhre. Aus den hohlen Ästen kann man auch kleine Flöten bauen.

Bereits im Mittelalter wurde der Holunderbaum als Schutzbaum geschätzt. Er wurde gerne vor Häusern und Ställen gepflanzt, Zweige wurden um die Muttergottes gesteckt.

Die Inhaltsstoffe und ihre Gesundheitswirkung sowie eine Zusammenstellung von Heilwirkungen sind auf den nächsten Seiten zusammengefasst.



wissenswertes zu holunder

Inhaltsstoffe und Gesundheitswirkung

Bei unserem Besuch auf dem Holunderhof in Burgstall erfuhren wir viele interessante Informationen, die ich auf den folgenden Seiten mit ausdrücklicher Genehmigung durch Otti Näßl weitergebe.

Ihre Claudia Schmid

100 g Holunder-Muttersaft enthalten:

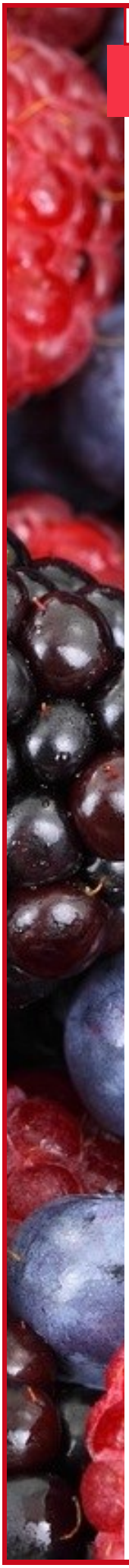
- 300 mg Kalium
- 57 mg Phosphor
- 37 mg Kalzium
- 26 mg Vitamin C
- Vitamine B_1, B_2 und B_3
- 1,6 mg Eisen
- 60 µg Betakarotin
- 17 µg Folsäure
- 1,8 µg Biotin

Den im Beerensaft enthaltenen B-Vitaminen verdanken wir seine Wirksamkeit bei Nervenentzündungen (Neuralgien). Außerdem halten die B-Vitamine Mücken auf Abstand. Darüber hinaus enthalten Holunderbeeren die für eine gesunde Blutbildung wichtige Folsäure, das für gesunde Haut, Nägel und Haare entscheidende Biotin und viele Beta-Karotine.

Nicht zu unterschätzen sind die Wirkungen der dunkelroten bis blau-schwarz-violetten Farbstoffe (Anthozyane). Sie binden und neutralisieren die durch Umweltschadstoffe, chronischen Stress und körperliche Anstrengungen wie z.B. Leistungssport verstärkt in unserem Blut zirkulierenden Sauerstoff-Abfallprodukte, die so genannten freien Radikale.
Die Anthozyane des Holunders schützen gegen die freien Radikale und somit unsere Organe vor Zellschädigungen und verhelfen uns zu dauerhafter Gesundheit.

Die Gesundheitswirkung von Holunderbeeren liegt ähnlich wie bei den Blüten vor allem darin, bei fieberhaften Erkältungskrankheiten die gesundheitsfördernde Schweißbildung anzuregen, allerdings in schwächerem Maß als bei einem aus Blüten gewonnenen Tee.

Holunderbeerensaft gilt als hervorragendes Blutbildungsmittel. Er fördert die Immunabwehr und hilft unterstützend bei allen möglichen Infekten.

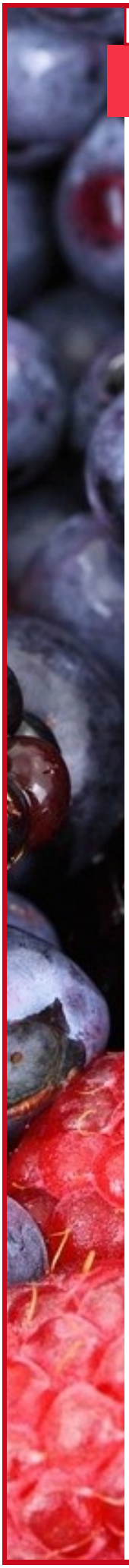


wissenswertes zu holunder

Zusammenstellung von Heilwirkungen

Krankheit	Präparat	Hauptwirkung
Akne und unreine Haut	Blättertee Blütentee * Blütendampfbad * Blütensalbe *	Durchblutungsfördernd, ausscheidend Entzündungshemmend Reinigend Beruhigend
Augenerkrankungen - Gerstenkorn - Grauer Star	Blütentee als Kompresse * Blütenmilch als Auflage * Blütendampfbad *	Beruhigend, entzündungshemmend Gutartige Eiterung Beruhigend
Blasen und Nieren-probleme; Wassersucht	Blütentee Blättertee Rindentee	Gefäßstärkend Blutdrucksenkend, entwässernd, krampflösend Harntreibend
Bronchitis, Asthma	Beerensaft, Sirup Blütentee Inhalation mit Blütentee und Blütenessig *	Abwehrsteigernd, hustenstillend Schleimlösend, hustenreiz-lindernd Schleimlösend, krampflösend
Diabetes	Blütentee * Blütentee Blättertee, Beerensaft	Gegen Juckreiz Gegen Bluthochdruck Bessere Zuckerverwertung
Frühjahrsmüdigkeit	Saft	Stärkend, appetitsteigernd, verdauungsfördernd
Geschwüre	Blätterauflage *, Blättersalbe *	Gutartige Eiterung
Grippe	Blütentee Beerenextrakt Beerensaft Elixier aus Blüten und/oder Beeren	Schweißtreibend, antiviral Antiviral Abwehrsteigernd Stärken der Abwehr und Atemwege
Gürtelrose, Herpes	Beerensaft Blütentee	Verdauungsfördernd, schmerzlindernd Schweißtreibend, antiviral
Krampfadern, Hämorrhoiden	Blütenauflage * Blütentee Beerenmus Blütenumschlag *	Schmerzlindernd Gegen Verstopfung, Kräftigung der Kapillaren Vitamine und Mineralstoffe Abschwellend

* : Äußere Anwendung



wissenswertes zu holunder

Zusammenstellung von Heilwirkungen

Krankheit	Präparat	Hauptwirkung
Magen– und Darmprobleme, Blutreinigung	Beerensaft, Beerensirup, Beerenmus Blütentee Blütenwasser Rindentee Beerenwein	Verdauungsfördernd Abführend Sekretions- & verdauungsfördernd, stoffwechselanregend Stoffwechselanregend Abführend Gegen Blähungen und Sodbrennen
Mandel– und Halsentzündung	Saft zum Gurgeln * Blütentee Saft Umschlag mit Blütenmilch *	Entzündungshemmend Schweißtreibend Abwehrsteigernd Schmerzlindernd
Nervenschmerzen	Beerensaft	Nervenstärkend, schmerzlindernd
Ohrenschmerzen	Blütenöl * Blütenauflage * Blütentee Beerensaft	Reinigend Entzündungshemmend Abwehrsteigernd
Rheuma	Blütentee Rindentee Blättertee Beerensaft, Beerenmus Blütenelixier	Harn– und schweißtreibend Abführend Harntreibend Basenbildner, schmerzlindernd Vorbeugend, wärmend
Schlafstörungen	Beerensaft Blütenmilch Blütenessig *	Beruhigend, nervenstärkend, verdauungsfördernd Beruhigend, krampflösend Gegen Blutandrang und Kopfschmerzen
Stirn– und Nasennebenhöhlenentzündung	Blütentee Blütenextrakt Inhalation mit Blüten*	Schweißtreibend Schleimlösend Schleimlösend
Wundbehandlung	Blätterauflage * Rindenöl * Salbe * Blütenessig *	Entzündungshemmend Schmerzlindernd Entzündungshemmend Blutstillend, kühlend

* : Äußere Anwendung

wissenswertes rund um kräuter

Sommer im Cremetiegel

Viele Blüten und Pflanzen in unserem Garten sehen nicht nur schön aus, ihre Inhaltsstoffe können auch unsere Haut pflegen und kleine Verletzungen heilen.

Dazu muss man sie nur zu einer feinen Salbe verarbeiten.
Das ist gar nicht so schwierig, man braucht nur etwas Geduld.
Blüten, Kräuter, gutes Öl und Bienenwachs sind die Zutaten und schon kann es losgehen. Die Blüten sollten gesammelt werden, wenn sie ganz aufgeblüht sind, am besten um die Mittagszeit eines sonnigen Tages. Sie sollten ganz trocken sein, damit das Basisöl nicht schimmelt. Nach dem Sammeln breitet man die Blüten und Pflanzen an einer schattigen Stelle auf einem Tuch aus, z.B. einem alten, weißen Betttuch. Einige Stunden trocknen lassen, dabei können auch kleine Insekten flüchten.
Wichtig bei der Zubereitung ist auch die Hygiene. Alle Teile, die man zur Zubereitung benötigt, sollten vorher ausgekocht werden.

Zubereitung einer einfachen Salbe:

Mit diesem Rezept stelle ich alle meine Salben her, die Haltbarkeit beträgt ca. 1 Jahr.
Eine gute Hand voll Blüten oder Kräuter in ein Glas geben und mit (Bio) Oliven-, Sonnenblumen- oder Sesamöl auffüllen, die Pflanzen müssen völlig bedeckt sein. Mit einem sauberen Holzstäbchen vorsichtig umrühren und nach unten drücken, damit alle Luftbläschen entweichen. Das Glas verschließen und an einem warmen Ort (keine direkte Sonne) reifen lassen. Immer mal wieder schütteln und kontrollieren, ob alle Pflanzenteile mit Öl bedeckt sind. Nach 4-6 Wochen ist das Öl reif, abseihen und gut ausdrücken. Anschließend 50 ml abmessen und in ein Töpfchen oder Glas füllen, im Wasserbad erhitzen, 5 g Bienenwachs dazugeben und so lange rühren, bis das Wachs komplett geschmolzen ist. Das Wasserbad höchstens bis 60 Grad erhitzen, sonst verliert die Salbe ihre Wirkstoffe. Nochmal umrühren und in sterile kleine Cremetiegel füllen.

Geeignete Blüten / Pflanzen:

Ringelblumen Creme ist bestimmt allen bekannt und sollte in keinem Haushalt fehlen.
Lavendel beruhigt trockene Haut und wirkt entzündungshemmend.
Johanniskraut hilft bei leichten Muskelverspannungen und leichten Verbrennungen.
Gundermann (Blüten und Blätter) hilft bei Abszessen und Entzündungen.
Rosenblüten regenerieren gestresste und trockene Haut, wirken kühlend und abschwellend.
Oregano und Kamille wirkt krampflösend und entzündungshemmend.
Johannikraut und Meerrettich hilft sehr gut bei Gicht.
Majoran und Thymian ist eine sehr gute Schnupfensalbe auch für Kinder. Auf die Nasenflügel und Oberlippe auftragen. Zu dieser Salbe kann man noch ein paar Tropfen Eukalyptus- und Rosmarin Öl geben, dann wirkt sie sehr gut bei Husten und Bronchitis, auch als Umschlag auf Brust und Rücken.
Natürlich gibt es noch viele andere Pflanzen, die eine gute Heilwirkung haben.

Noch eine schöne Garten- und Sammelzeit wünscht Ihnen
Ihre Helga Kammermeier

aus garten und küche

Apfellikör selbst gemacht

Die enorme Vielfalt an Apfelsorten bietet für jeden Geschmack und jeden Verwendungszweck das Richtige. Nicht nur pur verputzt oder als Saft genossen, auch zu süßen Köstlichkeiten verarbeitet sind die Früchte eine Gaumenfreude. So lassen sich daraus zum Beispiel Apfelstrudel, Apfelmus oder winterliche Bratäpfel zubereiten.

Ein ganz besonderer, fruchtiger und aromatischer Genuss ist selbst gemachter Likör aus Apfel.
Er schmeckt heiß oder kalt und peppt durch seine fruchtige Note Cocktails auf oder rundet Desserts ab.

Zutaten:

- 1,5 kg Äpfel (grün, z.B. Biokenapfel)
- 1,5 l Korn
- 6 Stück Gewürznelken
- 2 Stück Zimtstangen
- 6 EL brauner Zucker

Zubereitung:

1. Äpfel waschen, entkernen und in Stücke schneiden. (Die Schale dran lassen).
2. Äpfel, Korn, Gewürznelken, Zimtstangen und Zucker in ein 3-Liter-Gefäß mit Schraubdeckel füllen.
3. Nun für ca. 3 Monat an einem kühlen und dunklen Ort lagern bzw. durchziehen lassen.
4. Danach den Inhalt des Glases durch ein Sieb filtern, der pure Likör wird in saubere Flaschen gefüllt.
5. Oder er wird sofort in Shot-Gläser gefüllt und mit Apfelstücken serviert.

Quelle: Chefkoch.de & mein schöner Garten

termine

September | Oktober | November

Samstag, 21. September

Vereinsausflug zum Sichtungsgarten in Weihenstephan und zum Haselnusshof Neumeier in Rudelzhausen.

Wir fahren mit einem Bus der Fa. Ankner nach Weihenstephan und besichtigen im Rahmen einer Führung den Sichtungsgarten, bevor wir im Bräustüberl zu Mittag essen.

Danach geht‘s weiter zum Haselnusshof in Rudelzhausen, wo wir nach einer Führung Kaffee und Kuchen (im Reisepreis enthalten) genießen und anschließend wieder nach Friedberg fahren.

Abfahrt in Friedberg: Um 8:00 Uhr am Friedberger Bahnhof.

Unkostenpauschale: 55 € (Busfahrt, Eintritt, Führungen und Kaffee & Kuchen)

Es sind aktuell noch Plätze frei, Anmeldungen bitte unter 0821 / 664999 oder per mail an info@gartenfreunde-friedberg.de

Samstag, 28. September

Apfelernte auf der Streuobstwiese in Friedberg -Süd, Pressen der Äpfel zu Saft.

Bettina Deponte (Telefon: 0821 664999) organisiert und kontaktiert die Helfer.

Freitag, 18. Oktober

Herbstversammlung mit Vortrag über pflegeleichte und winterharte Bepflanzung für den Hausgarten.

Ort: Ev. Kirche „Der gute Hirte“, Herrgottsruhstraße 1 1/2, 86316 Friedberg

Beginn: 19:30 Uhr

Samstag, 23. November

Adventsbasteln mit Tauschbörse für Adventsdeko.

Ort: Grundschule Süd, Am Bierweg 58, 86316 Friedberg

Beginn: 13:30 Uhr

Vorschau: Samstag, 7. Dezember:

Vereinsausflug nach Regensburg.

Details werden in der Herbstversammlung bekannt gegeben.

Spruch zum Schluss:

Ich liebe Rasenmähen !

Ich könnte stundenlang dabei zusehen !